



## Fabricante

**JAMPAC**  
ALIMENTOS

Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe  
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600  
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

## Especificação Técnica do Produto

### Filé de Peito Resfriado

## Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

### Cortes Resfriados de Frango - Filé de Peito

## Data da Elaboração

16/04/2020

## Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

## Temperatura

Manter resfriado de 0° a 4° C.

## Rótulo Registrado / SIF Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob o n°

0006/911

## Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Traqueia, Miopatia Peitoral, Lesões; Cartilagens, Tendões ou Fragmentos de Ossos e Outros Tecidos Inferiores. Não é admitida adição de água à carne do frango.

**Atributos (Aspecto, cor, odor, textura):** Próprias da Carne de Frango.

## Data de Fabricação e Validade (Mercado Interno)

**Embalagem Primária:** Consta no campo impresso para datação por termo fusão.

**Embalagem Secundária:** Consta na Etiqueta adesiva impressa (BOPP - Polipropileno) para identificação da caixa.

**Resfriados:** até 15 dias a partir da data de produção.

### Exemplo:

\*Dia/Mês/Ano  
\*N° Lote

## Características Microbiológicas

Análise microbiológicas das amostras dos produtos alimentícios obedecem ao disposto na RDC n° 12 de 02/01/2001.

**\*M 06:** Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C para (Carcaças, Cortes e Recortes):  $5 \times 10^4$  UFC/g.

**\*M 26:** Detecção de Salmonella spp.: Ausência em 25g.

## Características Físico-Químicas

Avaliação do teor total de água contida em cortes de frangos congelados ou resfriados (Proteína, Umidade e Relação Umidade e Proteína). **\*PEITO E MEIO PEITO DE FRANGO** (INSTRUÇÃO NORMATIVA N°32, "03/12/2010")

**FQ090:** Umidade (%): Limite Inferior: 67,16% - Limite Superior: 75,40%

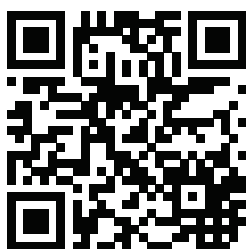
**FQ075:** Proteína (%): Limite Inferior: 17,81% - Limite Superior: 22,05%

**FQ081:** Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,28 - Limite Superior: 3,92

## Controles Implantados

Os Programas de Autocontrole estão devidamente implantados na Unidade desde os controles sanitários na cadeia de suprimentos, processos produtivos e logística. As atividades são executadas por profissionais capacitados afim de garantir o cumprimento das especificações dos produtos bem como sua inocuidade.

## QR CODE - Baixe a Ficha Completa



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 97 g (1/2 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	19 g	26
Gorduras Totais	3 g	6
Gorduras Saturadas	1 g	7
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	50 mg	17
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	9 mg	1
Ferro	1 mg	6
Sódio	61 mg	3

\* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Valor Diário não estabelecido. Fonte: UBA - CTC/ITAL





Fabricante



Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe  
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600  
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

### Embalagem Primária

### Características das Embalagens

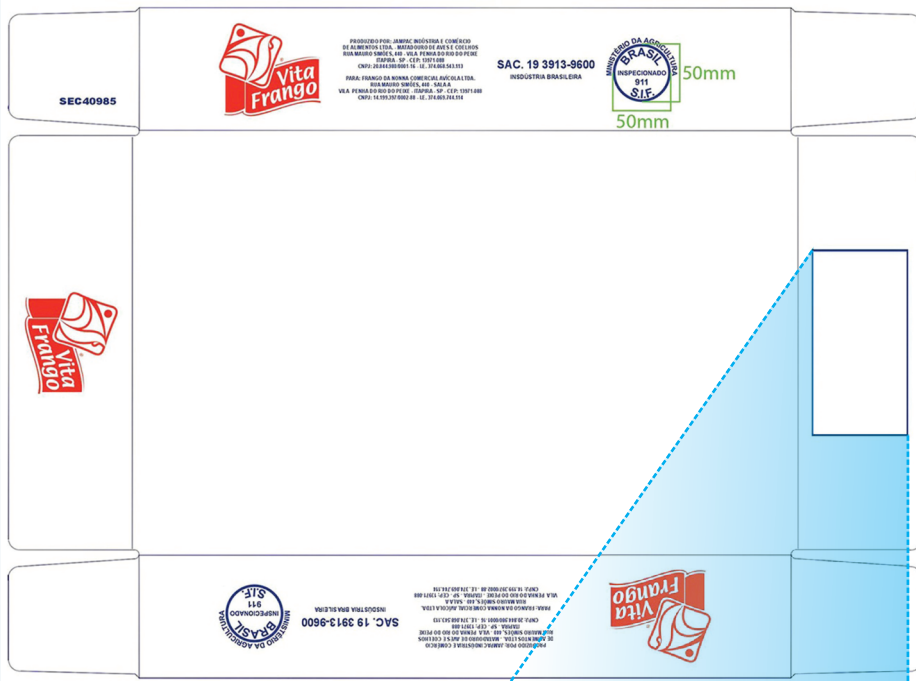
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

**Embalagem Primária:** Saco de polietileno atóxico de baixa densidade; impressos, termo selados, peso unitário 5g. Sistema de Fechamento por Grampos.

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado - Bandeja automática (industrial - corte reto).

**Embalagem Terciária:** Bobina lisa termo-encolhível de polietileno de baixa densidade.

### Embalagem Secundária



### Registro SIF



**Jampac** ALIMENTOS  
 PRODUÇÃO: 00/00/00 PESO LÍQUIDO 00,000 KG  
 VALIDADE: 00/00/00  
 Nº CAIXA: 000000  
 MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0° C E 4°

**NOME DO PRODUTO**  
 DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

**CÓDIGO DE BARRAS** **QR CODE** **CÓDIGO 00000**

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº: 0000/000

### Código de Barras da Embal. Primária





Fabricante

**JAMPAC**  
ALIMENTOS

Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe  
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600  
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

## Rotulagem

O produto é rotulado de acordo com as exigências do Órgão Regulamentador e contém: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade; Componentes do produto; Peso líquido; Número de registro do produto no órgão competente; Número do lote; Código de barras modelo; Carimbo do SIF/DIPOA.

## Instruções de Uso

Este alimento, se manuseado incorretamente e/ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- 1 - Mantenha resfriado ou congelado;
- 2 - Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- 3 - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- 4 - Lave com água e sabão superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- 5 - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

## Padrão de Corte



## Embalagem Secundária

